

*Vino de la Tierra de Castilla - España*

ORGANIC WINE



Añada: 2014

Graduación Alc.: 14,5%.

Uvas: Cencibel

Vendimia: Uva recogida a mano en pequeñas cajas.

Vinificación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura (Máx 27°)

Crianza: 14 meses en barrica francesa

Redondeo: 12 meses en botella

Rojo rubí intenso. Capa alta, limpio y brillante.

Bien concentrado con poder frutal y una amplia gama de sensaciones como la fruta roja dulce, recuerdos a chocolates y moca. Seductor, sorprendente y de gran expresión. Fondo de vainilla y discretos frutos secos.

Amplio, muy suave y de gran estructura, con tanino muy dulce, redondo. Acidez elegante y equilibrada, fresco. Largo y persistente.

Se recomienda maridar con carnes de caza, estofados, carnes rojas, embutidos, asados, legumbres... Ideal para acompañar quesos intensos y complejos

Vintage: 2014

Alcohol %: 14,5%.

Grape varieties: Cencibel

Picked: By hand.

Wine-making: In steel tanks with fermentation at controlled temperature of 27C for twenty-five days.

Crianza: 12 months in french oak cask

Refining: In bottles for about 12 months.

Intense ruby red, violet highlights. Clean and bright.

Well concentrated with fruit power and a wide range of sensations from sweet red fruit to ripe citrus and memories of chocolate and mocha. Discrete nuts.

The palate is large, very soft and big structured with sweet and round tannins. Sleek and balanced acidity. Fresh. Long and persistent.

We recommend pairing it with game meats, stews, red meats, sausages, roasts, vegetables ... Ideal with intense and complex cheese.